# BULLDOG BREW
## -mode d'emploi-

le guide pas à pas

BIERE & MOI

Ce guide est dédié au brassage des recettes Bulldog Brew.
Vous pouvez retrouver l'intégralité de son contenu sur
www.biereetmoi.fr dans les rubriques dédiées.

# Avant-propos

Les recettes de bière maison Bulldog Brew représentent le haut-de-gamme dans les recettes en kit déjà prêtes.Votre recette contient trois élements classés ici par ordre d'utilisation:

- un sac avec de l'extrait de malt liquide déjà houblonné
- un sachet de "Finishing Hops"
- un sachet de levures

Ce mélange est étudié pour fabriquer 23 litres de bière et ne nécessite aucun ajout de sucre.

# Stériliser

## Bien stériliser son matériel (5 min, puis laisser agir 30 min)

- Nettoyez bien votre matériel une première fois à l'eau chaude et rincez-le. Mettez ensuite deux cuillères à soupes bombées de détergent VWP dans le fermenteur (à faire de préférence dans une pièce ventilée).
- Ajoutez 6L d'eau chaude dans le fermenteur et vérifiez que le VWP se dissout correctement, en agitant le fermenteur. Prenez un plein verre du liquide contenu dans le fermenteur et mettez-y une cuillère. Gardez-les de côté : ils serviront plus tard pour l'étape d'activation des levures.
- Mettez le barboteur dans le fermenteur et fermez-le bien. Maintenant il vous faut le secouer pour être sûr que le liquide a bien touché toute la surface intérieure du fermenteur. Faites également couler un peu d'eau par le trou du couvercle et par le robinet.

### Astuce B&M

Une mauvaise stérilisation du fermenteur peut laisser quelques bactéries vivantes dans votre bière (appelées levures sauvages). Ces levures sauvages ne sont pas toutes négatives et certaines apportent des goûts recherchés, bien qu'elles soient difficiles à maîtriser. Si votre fermenteur n'est pas bien stérile et en fonction des conditions de fermentation, votre bière a des chances d'avoir un goût désagréable créé par ces êtres indésirables. Stérilisez bien !

Votre matériel est en cours de stérilisation, pour cela il doit reposer pendant une demi-heure, plus de temps qu'il ne vous en faudra pour préparer votre recette.

# Brasser

## Préparation de la recette (20 min)

- Afin de faciliter son maniemenent, Bulldog Brew conseille de placer le sac intact dans de l'eau chaude pendant 15 minutes. Cette étape permet de liquéfier la recette.

### Astuce B&M

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une obligation (Bulldog Brew propose de mettre directement le contenu du sac dans le fermenteur), nous conseillons de faire bouillir le mélange quelques minutes. Cela permet une meilleure dissolution et assure la stérilisation de votre brassin.

Versez le contenu du sac dans une casserole contenant 3 litres d'eau. Remettez de l'eau chaude dans le sac, secouez pour récupérer un maximum de liquide et versez-le dans la casserole. Faites bouillir le tout 5 minutes en surveillant l'élévation du niveau de votre casserole et en agitant régulièrement.

Coupez le feu et laissez refroidir pendant que vous rincerez votre matériel.

## Rincer

### Rinçage du matériel (5 min)

Procédez au rinçage du matériel en prenant garde de ne jamais toucher les parties stérilisées de votre matériel. Si cela arrivait, nous vous conseillons de restériliser le matériel concerné : y mettre votre brassin augmenterait le risque de contamination de votre bière.

## Regrouper

### Dans le fermenteur !

Mettez le mélange maintenant refroidi dans votre fermenteur (idéalement, versez-y un fond de 5L d'eau froide avant).

Complétez avec de l'eau froide jusqu'à 23L en n'hésitant pas à faire mousser, cela oxygénera le brassin et les levures ne s'en porteront que mieux.

## Aromatiser

### La particularité Bulldog Brew : les houblons de finition (3 min)

La particularité de ces kits, en plus d'être fabriqués avec d'excellents produits, est le houblon aromatique de finition fourni, à utiliser avant l'ajout des levures.

Ouvrez le sachet de "Finishing Hops" et sortez le sachet de thé qu'il contient.

Placez-le dans une tasse et remplissez-la d'eau bouillante. Une fois refroidi, placez tout le contenu de la tasse, sachet inclu, dans le fermenteur.

### Astuce B&M

Bulldog Brew précise que pour plus de saveur de houblon, vous pouvez mettre le sachet quelques jours après le début de la fermentation (mi-fermentation). Même procédé à effectuer 4 à 5 jours après le début de la fermentation et non au début.
Et pour les plus gourmands, vous pouvez même l'ajouter à la fin de la fermentation, 2 jours avant mise en bouteille.

# Tour de magie

## L'activation des levures (10 min)

Afin de bien lancer votre fermentation, il est important de bien préparer vos levures.

### Astuce B&M

Ne mettez pas les levures directement dans votre moût : elles sont vivantes et une température si élevée les tuerait presque instantanément. Nous aussi, d'ailleurs. C'est pour cette raison que nous vous recommandons de les ajouter une fois le mélange déjà refroidi (comptez 25°C max).

- Rincez le verre et la cuillère mis de côté lors de la stérilisation en prenant toujours garde à conserver les parties stériles.

- Mettez vos levures (sachet "Yeast") dans le verre, ajoutez de l'eau à température ambiante jusqu'à la moitié du verre et mélangez activement jusqu'à obtenir un liquide marron clair uniforme.

- Attendez maintenant 10 minutes avant de faire couler ce liquide dans le fermenteur en le répartissant au mieux.

- Ajoutez les levures actives et refermez le fermenteur : vous avez terminé !

**C'est maintenant parti pour 10 jours de fermentation ! N'oubliez pas de mettre votre fermenteur à l'abri de la lumière et entre 18 et 25°C.**

Veillez à tenir les conditions de fermentation dans les limites des températures annoncées. En effet :

- température trop basse, les levures vont s'engourdir et arrêter de travailler. Donc votre bière n'en sera pas une, puisqu'elle n'aura pas fermenté.
- température trop élevée, les levures vont travailler mais les saveurs qu'elles vont dégager ne seront pas celles recherchées (on retrouve un coté cidreux).

# La mise en bouteilles

Dernière manipulation lors de la fabrication de sa bière maison, cette seconde fermentation en milieu fermé permettra à votre bière d'avoir ses bulles.

## Stérilisation

- Surélever votre fermenteur en évitant autant que possible de le secouer, idéalement quelques heures avant de débuter la mise en bouteilles, pour permettre aux particules soulevées de retomber au fond.

- Nettoyez bien et rincez vos bouteilles.

### Astuce B&M

Prenez le réflexe de nettoyer vos bouteilles utilisées dès que possible, vous gagnerez du temps au nettoyage puisque les levures ne sont pas collées au fond et vous éviterez par là même que de la moisissure pénible à enlever ne se forme.

- Dans un évier propre ou un grand bac, mettez 3 cuillères à soupe de détergent VWP et environ 10L d'eau chaude. Mélangez bien pour que le tout soit homogène. Plongez-y vos bouteilles et agitez-les en les bouchant pour que le liquide stérilisant ait bien été en contact

avec tout l'intérieur de la bouteille. Laissez ensuite quelques centimètres de liquide au fond de la bouteille. Répétez l'opération pour chaque bouteille et laissez le tout reposer 10 minutes minimum après la dernière bouteille.

N'oubliez pas de stériliser l'entonnoir, vos dosettes à sucre ainsi que vos capsules. Une méthode simple consiste à mettre vos capsules dans un bol et de le remplir avec le liquide stérilisant. L'entonnoir et les dosettes peuvent souvent tenir avec les capsules dans le bol.

Une fois le tout stérile, rincez abondamment et faites sécher l'entonnoir et les dosettes à sucre. Tout comme pour la stérilisation de votre matériel, faites attention à ne pas toucher les parties internes stériles des bouteilles, ni les caoutchoucs des bouchons mécaniques si vous en utilisez.

## Le sucre

Préparez un bol avec du sucre de table en poudre ou du dextrose. Sucrez chaque bouteille avec les dosettes prévues (petite pour 33cL, moyenne pour 50cL et grande pour 75cL) aidez-vous de l'entonnoir, extrêmement pratique.

### Astuce B&M

Pour les bouteilles 33cl, vous pouvez également utiliser des gouttes de sucre candi pour le sucrage. Très simples d'utilisation, elles vous évitent l'utilisation des dosettes et de l'entonnoir.

## Embouteillage

Ouvrez le couvercle du fermenteur et appréciez l'odeur de votre bière en prenant toujours garde : **le brassin doit rester stérile !**

Faites couler un peu de bière par le robinet du fermenteur (20 à 50cL) pour enlever le dépôt proche du robinet.

Verser la bière dans chaque bouteille avec le robinet en pensant bien à laisser un espace vide de quelques centimètres pour que la pression se fasse.

Capsulez chaque bouteille avec la capsuleuse (ou rebouchez simplement si vous utilisez des bouteilles avec bouchon mécanique).

Laissez au minimum deux semaines en bouteilles dans les mêmes conditions que la première fermentation avant de mettre dans un endroit plus frais pour affinage.

### Astuce B&M

Un moyen très simple d'étiqueter vos bouteilles est de les imprimer sur du papier d'imprimante classique et de les coller sur vos bouteilles avec du lait ! Simple, efficace, peu onéreux, ce système permet aussi de les décoller très facilement sous l'eau tiède.

# Check-list / Brassage Bulldog Brew

## 1 STÉRILISATION DU MATÉRIEL

laisser le produit agir 30 minutes minimum

## 2 LA RECETTE

liquéfier la recette

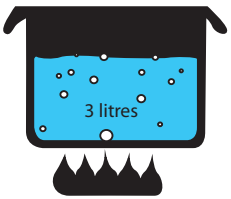
15 minutes

eau chaude

2a

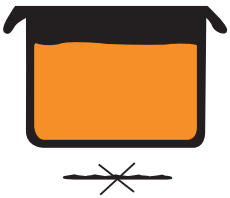
porter à ébullition

5 minutes à surveiller




2b

laisser refroidir



2c

## 3 RINÇAGE

**NE PAS TOUCHER LES PARTIES STERILES :** l'intérieur du fermenteur, le couvercle, le pied du barboteur, le verre, la cuillère et la recette elle-même après l'ébullition.

## 4 DANS LE FERMENTEUR

compléter avec de l'eau froide jusqu'à 23L

## 5 HOUBLON *(finishing hops)*

eau bouillante

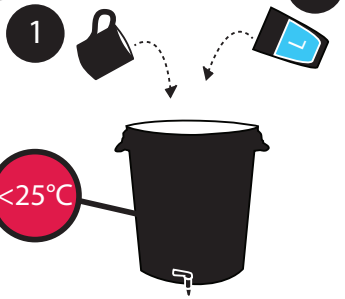
5a

## LEVURES *(yeast)*

5b

eau < 23°C

## 6 FINAL




Pour une bonne fermentation : **18 à 25 °C pendant 10 jours.**